

# MOSCARDINI AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di moscardini
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 spicchio di aglio
- 3 limoni
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- pepe
- sale

Pulite accuratamente i moscardini, lavateli e fateli lessare per 15 minuti con l'aceto in acqua salata in ebollizione.

Spegnete il fuoco e lasciateli raffreddare nel loro liquido di cottura.

Sgocciolateli e tagliate a pezzettini i tentacoli e a rotelline la sacca del corpo.

Mondate, lavate e tritate finemente il prezzemolo insieme a mezzo spicchio d'aglio.

In una scodella emulsionate l'olio e il succo di un limone.

Salate, pepate e unitevi il prezzemolo e l'aglio tritati.

Mescolate e versate l'intingolo sui moscardini.

Mescolate per ben amalgamare gli ingredienti e mettete il tutto in un luogo fresco a raffreddare (non in frigorifero) per circa 1 ora.

Guarnite il piatto con spicchi di limone e servite.